



信州・小諸で粉をひき始めて百有余年

蕎麦の粉屋



大西製粉

浅間・蓼科・八ヶ岳の中央に位置するそばの里

初めての方からプロの方までお答えする、十種類の「そば粉」を挽きたてでお届けします。



標高千メートルを越す浅間高原は夏の朝一面の霧に包まれます。

この霧の湿り気と寒暖の差が味も香りも好い蕎麦を造ります。

ここでできた蕎麦は「浅間山麓霧下そば」と呼ばれ、

そば通には絶品と讃えられ親しまれています。

当社ではこのような佳い蕎麦の風味を大切に、

明治より水車業（製粉）として、

常にひきたて、丁寧、迅速をモットーに

手打そば専門工場の営業を続けています。



大西製粉 社長

10/10/15

❖ 大西製粉 twitter やっています ❖

()2010

2010

1kg ¥1,800

500g ¥950

1kg ¥1,300

500g ¥750

※10kg

TEL 0267-22-0585

kona@ctknet.ne.jp





4

()

10 4



4 5



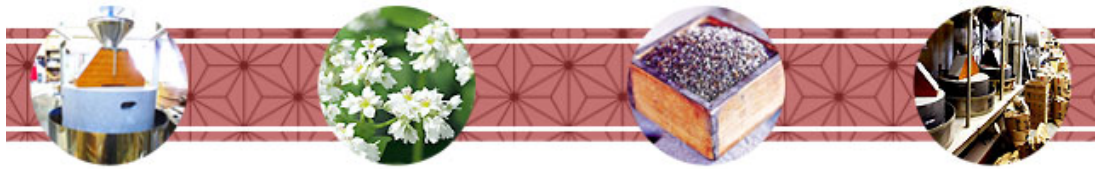
6



30 300

900





◆◆お客様の声◆◆

当店商品をお買い上げ頂いた方々からお寄せ頂いた声をご紹介します

[B!](#) [G](#) [G](#) [G](#) <<

更新履歴

2010/10/12	
2010/09/13	
2010/09/06	[2010] []
2010/08/19	
2010/08/18	[]
2010/08/11	8 17 31
2010/07/26	twitter konaya_taka
2010/07/22	[]

おすすめ

石臼びきそば粉

石臼でゆっくり1本挽きました。
味・色・香り、最高級の粉。
こだわりの方に一番人気です。

1

玄そば挽きぐるみ 玄さん

玄そば挽きぐるみ
蕎麦粉「玄さん」は、
少し黒めで食感、
風味に優れた蕎麦粉です。

ワシントン産そば粉

アメリカ・ワシントン州産の玄蕎麦。
そば打ちの練習にも適しています。
お求めやすい低価格。

ミャンマー産そば粉

無農薬・有機栽培で安心！
そば打ちの練習にも最適です。
お求めやすい低価格。

信濃小諸そば

ストレートつゆ付。
常温で約2ヵ月保持できます。
防腐剤不使用の半生タイプ。

そば打ちお試しセット

そば打ちに興味のある方の
練習に最適な各種セット。
即そば打ちが始められます。

御牧ヶ原ポタージュスープ

夏は冷やして、冬は温めてお召し上がりに。
お蕎麦ともお好みで詰め合わせ致しますので
ご贈答の一品にどうぞ。

そば製粉加工承ります。

委託加工をお引き受け致します。
石臼挽き・ロール製粉・真空パック等、
複数の挽き方からお選びいただけます。

業者様向け

▼ 業者用そば粉 販売しております。



TEL 0120-570-585 9:00 18:00

FAX 0267-22-1780 FAX 24

イベント

3		

リンク

